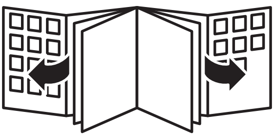
Register your product and get support at

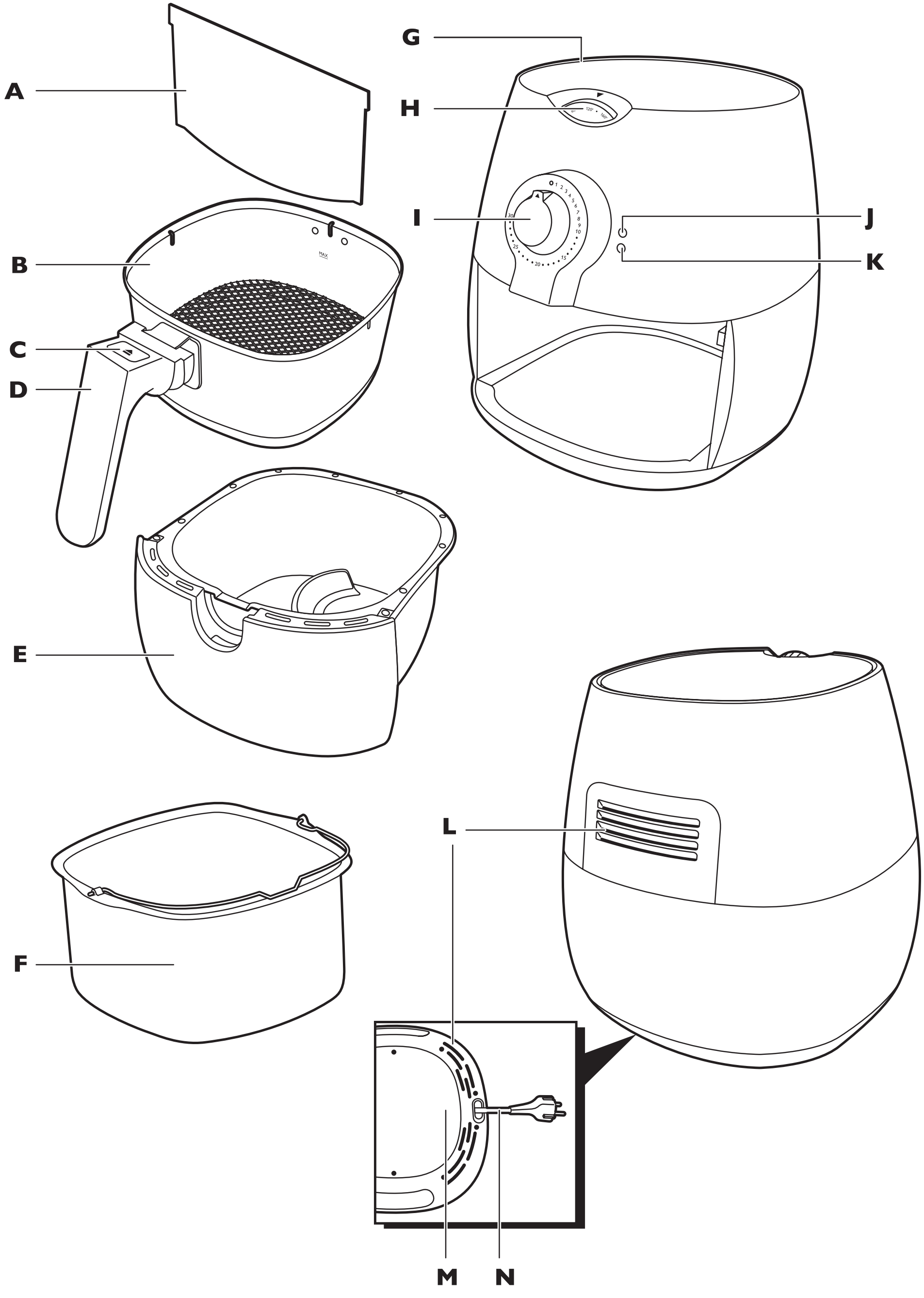
www.philips.com/welcome

HD9225, HD9220

PHILIPS



1



HD9225, HD9220

ENGLISH 6

繁體中文 14

简体中文 21

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. With the additional baking tray (HD9225 only) you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way.
For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

A Separator
B Basket
C Basket release button
D Basket handle
E Pan
F Baking tray (HD9225 only)
G Air inlet
H Temperature control knob (80-200°C)
I Timer (0-30 min.)/power-on knob
J Power-on light
K Heating-up light
L Air outlet openings
M Cord storage compartment
N Mains cord

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1. **Remove all packaging material.**
2. **Remove any stickers or labels from the appliance.**

3 Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note:You can also clean these parts in the dishwasher.

4 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1 Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2 Place the basket in the pan properly (Fig. 3).

3 Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

Hot air frying

1 Put the mains plug in an earthed wall socket.

2 Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 4).

3 Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount. (Fig. 6)

4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 7).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5 Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 8).

6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 9).

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The power-on light and the heating-up light go on. (Fig. 10)
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8 Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 11).

Caution: Do not press the basket release button during shaking. (Fig. 12)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0 (Fig. 13).

10 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 14)

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 15)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 16).

13 When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 17).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	18 0	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tray
Quiche	400	20-22	180		Use baking tray/ oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tray
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tray/ oven dish

Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan, baking tray (HD9225 only), separator, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1 **Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.**

Note: Remove the pan to let the airfryer cool down more quickly.

2 **Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.**

3 **Clean the pan, baking tray (HD9225 only), separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.**
You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan, baking tray (HD9225), separator and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, the baking tray (HD9225 only), or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4 **Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.**

5 **Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.**

Storage

1 **Unplug the appliance and let it cool down.**

2 **Make sure all parts are clean and dry.**

3 **Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.**

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 18).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

Problem	Possible cause	Solution
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。
您可以用新購買的 AirFryer，以更健康的方式料理喜歡的食材和小吃。
Airfryer 的原理是運用熱氣、高速空氣對流技術 (Rapid Air) 和上方烤盤，以健康，快捷而簡單的方式來料理各種美味菜餚。食材會受到四面八方的均勻加熱，而且大多數的食材都不需要另外添加食用油。透過額外的烤盤 (限 HD9225)，您可以製作如蛋糕、鹹派等的料理，以更便利的方式烹煮易碎的食材。
如需更多食譜靈感與 Airfryer 相關資訊，請瀏覽 www.philips.com/kitchen。

一般說明 (圖 1)

A 分離器
B 網籃
C 網籃釋放鈕
D 網籃握把
E 炸鍋
F 烤盤 (限 HD9225)
G 進風口
H 溫度控制旋鈕 (80-200˚C)
I 計時器 (0-30 分鐘)/電源開啟旋鈕
J 電源開啟指示燈
K 加熱指示燈
L 出風口
M 收線槽
N 電源線

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 炸鍋外殼有電子元件及加熱裝置，不可浸泡在水中，或在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 務必將待炸的食材放在網籃中，避免接觸到加熱組件。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 請勿在炸鍋中裝油，否則可能導致起火危險。
- 產品運作時，切勿碰觸產品內部。

警示

- 在使用Airfryer過程中請勿將網籃拉出,若需中途停止Airfryer運作請先將定時器歸零.
- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 當插頭、電線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 8 歲以上的兒童，或是身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者使用本產品必須有使用經驗的人員在旁監督指示產品的使用方法，並負責其安全。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 當產品開啟或正在冷卻時，請勿讓 8 歲以下的兒童接觸產品或主電源線。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 為產品插上電源或操作控制面板時，請確保雙手乾燥。
- 僅可將本產品連接到有接地的電源插座上。並請務必確定將插頭確實插入電源插座中。
- 為了避免發生危險，本產品不可加裝外部定時器開關。
- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。

- 請勿將產品緊鄰著牆壁或其他產品擺放。預留至少 10 公分的側面、背面及上方空間。請勿在產品頂端放置任何物品。
- 請勿將本產品使用於非本手冊描述之目的。
- 本產品運作時切勿置之不管。
- 在熱氣炸食期間，高熱的蒸氣會透過出風口排出。請保持安全距離，切勿將您的手與臉接近蒸氣與出風口。當您從產品中取出炸鍋時，也請小心高溫的蒸氣和空氣。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。 (圖 2)
- 如果您看到產品冒出黑煙，請立即拔下產品電源插頭。等到停止冒煙後，再將炸鍋從產品中取出。
- 烤盤在 Airfryer 中使用時會整個變得燒燙。處理烤盤時請務必使用烤箱手套。

警告

- 請將產品置於平穩的表面上。
- 本產品僅供家用。並非用於商店的員工廚房、辦公室、農舍等等或其他工作場所。亦非適用於供住宿用餐的飯店、汽車旅館與其他居住場所。
- 如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 務必將產品交由飛利浦授權之服務中心檢查或修理。請勿嘗試自己動手修理；否則產品保固將無效。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。
- 搬運或清潔產品之前，請先讓產品冷卻約 30 分鐘。
- 請確定本產品調製出的食材呈現金黃色，而非黑色或褐色。去除過焦的部分。請勿以高於 180˚C 的溫度油炸新鮮馬鈴薯 (儘量降低丙烯醯胺的產生)。

自動關閉電源

本產品具有一個計時器。計時器倒數至 0 時，本產品會發出鈴聲，然後自動關閉。若要手動關閉本產品，請將定時旋鈕以逆時鐘方向轉到 0。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields，EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

第一次使用

1 移除所有包裝材料。

2 移除產品上的任何貼紙或標籤。

3 以熱水、少許清潔劑和非磨蝕性海綿徹底清洗網籃和炸鍋。

注意： 您可以在洗碗機中清潔這些零件。

4 用濕布擦拭產品的外殼與內部。

AirFryer 使用的是熱空氣。請勿在炸鍋中盛裝油脂。

使用前準備

1 請將產品放在平穩的水平表面上。

請勿將產品放在不耐熱的表面上。

2 將網籃適當地放置在炸鍋中。 (圖 3)

3 請將電線由產品底部的收線槽內拉出。

請勿在炸鍋中裝油或任何其他的液體。

請勿將任何東西放在產品頂端。如此會擾亂氣流並影響熱氣炸食結果。

使用此產品

AirFryer 可用於料理多種食材。隨附的食譜能幫助您瞭解產品。請上 www.philips.com/kitchen 搜尋更多食譜。

熱氣炸食

1 將電源線插頭插入接地插座中。

2 將炸鍋小心地從 AirFryer 中拉出。 (圖 4)

3 將食材置於網籃中。 (圖 5)

注意： 盛裝時，不可超出網籃的 MAX 刻度之外，或超過表中指示的數量 (請參閱本單元中的「設定」章節)，否則將影響料理品質。

提示： 當您想同時料理不同的食材時，使用分離器隔開食材。將隔離物放在網籃中，然後將食材分別放到網籃的兩側。在您開始同時料理這些食材之前，請務必先檢查不同食材所需的料理時間和溫度。舉例來說，薯塊和炸肉排可以同時進行料理，因為二者使用同樣的設定。請注意，同時處理兩種食材時，必須以正常烹調量的一半來計算兩者的最大烹調量。 (圖 6)

4 將炸鍋推回到 AirFryer 中。 (圖 7)

切勿使用沒有網籃的炸鍋。

警告： 在炸鍋使用期間和使用後的一段時間以內，請勿觸碰炸鍋除握把之外的任何部位，因為此時炸鍋依然處於高溫。

5 旋轉溫度控制旋鈕到所需的溫度。請參閱本單元的「設定」章節，決定正確的溫度。 (圖 8)

6 決定所需的食材料理時間 (請參閱本單元的「設定」章節)。

7 要開啟產品電源，請將定時旋鈕旋轉到所需的料理時間。 (圖 9)
如果產品為冷卻狀態，請增加 3 分鐘的料理時間。

注意： 您可以在不放入任何食材的情況下，視需求讓產品預熱。如需預熱，將定時旋鈕旋轉到 3 分鐘以上，等到加熱指示燈熄滅 (約 3 分鐘後)。然後再將食材放入網籃中，並將定時旋鈕旋轉到所需的料理時間。

- 電源指示燈以及加熱指示燈會亮起。 (圖 10)
- 定時器會從設定的料理時間起開始倒數。
- 在熱氣炸食的過程中，加熱指示燈會時亮時滅，表示正在啟動或關閉加熱裝置來保持設定的溫度。
- 從食材中流出的油脂會留在炸鍋的底部上。

8 有些食材需要在料理到一半時進行搖晃 (請參閱本單元的「設定」章節)。如需搖晃食材，請握住握把，將炸鍋拉出產品，再進行搖晃。然後將炸鍋推回 AirFryer 中。 (圖 11)

警告： 搖晃期間，請勿按下網籃釋放鈕。 (圖 12)

提示： 若要減輕重量，您可以從炸鍋中取出網籃來搖晃。若要這麼做，請從產品中拉出炸鍋，放置在耐熱的表面上，再按下網籃釋放鈕。

提示： 如果您將計時器設定為一半的料理時間，您會在需要搖晃食材時，聽到計時器鈴聲。但是，這表示您必須在搖晃之後，將計時器設定為剩餘的料理時間。

9 當您聽到計時器鈴聲，代表已到設定的料理時間。請從產品中拉出炸鍋，放到耐熱表面上。

注意： 您也可以手動關閉本產品。若要關閉，請將溫度控制旋鈕轉到 0。 (圖 13)

10 檢查食材是否料理完畢。

如果食材還未充分料理完全，只需將炸鍋推回產品中，並為計時器設定額外的數分鐘即可。

11 要取出體積較小的食材 (例如薯條)，請按下網籃釋放鈕 (1)，並將網籃移出炸鍋 (2)。 (圖 14)

請勿在炸鍋仍附著於網籃時倒扣網籃，否則炸鍋底部的殘油將會滲漏入食材中。

在熱氣炸食後，炸鍋和食材都處於高溫。視 AirFryer 中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。

12 請將網籃中的食材舀到碗盤上。 (圖 15)

提示： 要取出體積較大或者易碎的食材，請用夾子將食材夾出網籃。 (圖 16)

13 當一批食材料理完畢時，AirFryer 立即可以料理另一批食材。

設定

下表能針對您想料理的食材，協助您選擇基本的設定。

注意： 請注意，這些設定為參考指標。隨著食材產地、大小、形狀以及品牌的不同，我們不能保證這些是最適合您食材的設定。

因為 Rapid Air 技術會立即重新加熱產品裡面的空氣，在熱氣炸食的過程中，若將炸鍋短暫地拉出產品，對於料理程序並不會有影響。

提示

- 體積較小的食材通常會比體積較大的食材需要更短的料理時間。
- 較多量的食材會需要略長的料理時間，較少量的食材則需要略短的料理時間。
- 在料理的半途中搖晃體積較小的食材，可以讓烹調效果更好，並防止食材炸的不均匀。
- 將一些油加到新鮮的馬鈴薯上，可以炸出香脆的效果。在您加入油之後，您可以用 AirFryer 來油炸食材數分鐘。
- 請勿在 AirFryer 中料理非常油膩的食材，例如香腸。
- 可以用烤爐料理的小吃，同樣也可以在 AirFryer 中料理。
- 料理脆炸薯條的理想重量是 500 公克。
- 使用市售麵團可以迅速而輕易地料理餡餅類的小吃。市售麵團也比自製麵團需要更短的料理時間。
- 如果您想烤蛋糕或鹹派 (限 HD9225)，或是想炸易碎或填塞餡料的食材，請將錫箔烘焙模型或烤盤放在 AirFryer 網籃中。 (圖 17)
- 您也可以利用 AirFryer 重新加熱食材。要重新加熱食材，請將溫度設定為 150˚C，時間最多設定為 10 分鐘。

	重量範圍 (公克)	時間 (分鐘)	溫度 (° C)	搖晃	其他資訊
馬鈴薯與薯條					
冷凍細薯條	300-700	12-16	200	搖晃	
冷凍粗薯條	300-700	12-20	200	搖晃	
自製薯條 (8x8 公釐)	300-800	18-25	180	搖晃	加 1/2 大匙的油
自製厚切薯條	300-800	18-22	18 0	搖晃	加 1/2 大匙的油
自製薯塊	300-750	12-18	180	搖晃	加 1/2 大匙的油
馬鈴薯煎餅	250	15-18	180		
焗烤馬鈴薯	500	18-22	180		
肉類					
牛排	100-500	8-12	180		
豬排	100-500	10-14	180		
漢堡	100-500	7-14	180		
香腸捲	100-500	13-15	200		
雞腿	100-500	18-22	180		
雞胸	100-500	10-15	180		
小吃					
春捲	100-400	8-10	200	搖晃	使用烤爐- 就緒
冷凍雞塊	100-500	6-10	200	搖晃	使用烤爐- 就緒
冷凍魚條	100-400	6-10	200		使用烤爐- 就緒
冷凍酥炸起司小點	100-400	8-10	180		使用烤爐- 就緒
填料蔬菜	100-400	10	160		
烘焙					
蛋糕	300	20-25	160		使用烤盤
鹹派	400	20-22	180		使用烤盤
麥芬	300	15-18	200		使用烤盤
甜點	400	20	160		使用烤盤

注意： 當您使用會發酵的食材 (例如蛋糕、鹹派或或鬆餅) 時，烤盤請勿超過半滿。

注意： 若當您開始炸食的時候，AirFryer 是處於冷卻狀態，請將料理時間增加 3 分鐘。

製作自製薯條

為達到最佳料理效果，建議使用預烤 (例如冷凍) 的薯條。如果您想製作自製薯條，請遵循下列步驟。

1 將馬鈴薯削皮、切成條狀。

2 將薯條浸泡在碗中至少 30 分鐘，然後取出並以廚房紙巾吸乾水分。

3 在碗中倒入 1/2 大匙的橄欖油，加入薯條攪拌，讓薯條表面均勻沾上一層油。

4 用手指或廚房器具從碗中取出薯條，讓多餘的油留在碗內。將薯條放入網籃中。

注意： 請勿直接從碗中一次倒入所有薯條，以免多餘的油流入炸鍋底部。

5 根據本單元的指示說明來油炸薯條。

清潔

每次使用後均需清潔本產品。

炸鍋、烤盤 (限 HD9225)、分離器、網籃和產品內部均有不沾黏表層。請勿使用金屬廚房器具或磨蝕性清洗材料來清洗，否則可能會破壞不沾黏表層。

1 將電源插頭從插座上拔除並讓本產品冷卻。

注意： 取出炸鍋，讓 AirFryer 更快冷卻。

2 用濕布擦拭產品外部表面。

3 以熱水、少許清潔劑和非磨蝕性海綿清洗炸鍋、烤盤 (限 HD9225)、分離器和網籃。
您可以用油污清潔劑除去任何殘餘的污漬。

注意： 炸鍋、烤盤 (限 HD9225)、分離器和網籃可用洗碗精清洗。

提示： 如果污漬黏著在網籃、烤盤 (限 HD9225) 或炸鍋的底部，在炸鍋中注入混有清潔劑的熱水。將網籃放在炸鍋中，讓炸鍋和網籃浸泡約 10 分鐘左右。

4 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

5 以清潔刷清理加熱裝置，清除任何食物殘渣。

收納

1 拔除插頭並讓產品冷卻。

2 確認各零件均為清潔和乾燥。

3 將電線收進收線槽中，並推入電線固定口固定。

環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。 (圖 18)

保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦顧客服務中心 (電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

故障排除

問題	可能原因	解決方法
AirFryer 無法運作。	產品未插電。	將電源線插頭插入接地插座中。
	您沒有設定計時器。	將定時旋鈕轉到所要的料理時間，即可開啟產品電源。
AirFryer 沒有炸熟食材。	網籃中盛裝過量的食材。	將食材先分批再放進網籃中。分批的食材炸起來較為均勻。
	所設定的溫度過低。	將溫度控制旋鈕轉到所需的溫度設定 (請參閱「使用此產品」單元中的「設定」章節)。
	料理時間過短。	將定時旋鈕轉到所需的料理時間 (請參閱「使用此產品」單元中的「設定」章節)。
AirFryer 未將食材炸得均勻。	某些類型的食材必須在料理的半途中搖晃。	彼此重疊或交錯的食材 (例如薯條) 必須在料理的半途中搖晃。請參閱「使用此產品」單元中的「設定」章節。
AirFryer 炸出來的炸物不脆。	您料理的是必須使用傳統油炸鍋的小吃。	請選擇適合烤爐的小吃，或在食材上輕刷一些油，炸起來會更香脆。
我不能將炸鍋順利推進產品中。	網籃中盛裝過量的食材。	裝入網籃的量請勿超過「MAX」刻度。
	網籃未正確放置在炸鍋中。	將網籃向下壓進炸鍋中，直到發出喀噠聲。
	烤盤的握把是用來卡住炸鍋的 。	將握把推至水平位置，使握把不至於突出到網籃上方。
產品冒出白煙。	您正在料理油膩的食材。	當您在 AirFryer 中炸油膩的食材，大量的油將滲漏到炸鍋中。油會產生白煙，並使炸鍋異常加熱。這不會影響產品或料理成果。
	炸鍋還留有上次使用後的油脂殘渣。	白煙是由炸鍋中加熱的油脂造成。請務必在每次使用後適度清洗炸鍋。
新鮮的薯條在 AirFryer 中炸得不均勻。	您沒有在炸之前妥當浸泡薯條。	將薯條浸泡在碗中至少 30 分鐘，然後取出並以廚房紙巾吸乾水分。
	您未使用正確的馬鈴薯類型。	使用新鮮的馬鈴薯，並確定他們在炸的期間保持結實。
AirFryer 炸出來的新鮮薯條不脆。	薯條的脆度取決於油和水在薯條中的量。	請確定您在加入油之前，已恰當地將薯條弄乾。
		把薯條切得更細，炸起來會更脆。
		多加一點油，炸起來會更脆。

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。
新推出的 电烤炉 将帮助您以更健康的方式来烹调您最喜爱的食材与点心。
电烤炉 采用了热空气结合高速空气循环（快速换气）的原理，并且还在顶部安装了烤架，方便您以健康、快速且简便的方式烹调各种美食佳品。它将为您的食材提供一次性全方位加热，因此对大多数食材而言，根本无需加油烹调。借助额外的烘烤盘（仅限于 HD9225），您现在具有一种更加方便的方式，让您轻松制作蛋糕和乳蛋饼等美食。
有关食谱灵感以及有关 电烤炉 的信息，请访问 www.philips.com/kitchen。

一般说明 (图 1)

A 分离装置
B 炸篮
C 炸篮拆卸按钮
D 炸篮手柄
E 煎锅
F 烘烤盘（仅限于 HD9225）
G 进风口
H 温度控制旋钮（80-200° C）
I 定时器（0-30 分钟）/通电旋钮
J 电源指示灯
K 加热指示灯
L 出风口
M 电线储藏格
N 电源线

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险
- 切勿将外壳浸入水中或在水龙头下冲洗，因为外壳中有电子元件和加热元件。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生电击。
- 始终将食材放置在炸篮中煎炸，以免接触到加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油，因为这可能导致火灾危险。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。

警告
- 本产品不适合由8岁或以上的儿童以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人使用，除非有人已指导他们如何安全使用本产品、监督他们掌握安全使用方法。
- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 当产品已通电或者正在冷却时，应将产品及其电源线置于 8 岁以下儿童触及不到的地方。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 切勿用浸湿的手插入产品插头或操作控制面板。
- 产品必须插入有接地的插座，且务必确保其已正确插入。
- 切勿将本产品连接至外部定时器，以免发生危险。
- 切勿将产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近。

- 切勿将产品靠墙或靠其它产品摆放。产品的后面、两侧和上方应至少留出 10 厘米的自由空间。切勿在产品上方放置物品。
- 请勿将本产品用于本手册中说明以外的任何其它用途。
- 产品使用时必须有人看管。
- 在利用热空气煎炸期间，会从出风口释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。并且在将煎锅从产品上挪开时也要注意高温蒸汽和热气。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。 (图 2)
- 如果产品冒出黑烟，立即拔掉电源。等待产品停止冒烟后再将煎锅从产品上挪开。
- 在 电烤炉 中使用时，烘烤盘到处都会变热。在握持烘烤盘时，务必使用隔热手套。

注意

- 将产品放在一个水平、平滑、稳固的表面上。
- 本产品仅限于正常家用。它不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。
- 产品只能送到由飞利浦授权的维修中心检修。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，必须先让产品冷却大约 30 分钟。
- 确保在本产品中烹调的食材已呈现金黄色，而不是黑色或棕色。烧焦的部分应该丢弃。切勿在高于 180° C 的温度下煎炸新鲜土豆（以尽量减少丙烯酰胺的产生）。

自动关闭

本产品配备了定时器。当定时器倒数到 0 时，产品将响铃并自动关闭。要手动关闭产品，请将定时器旋钮逆时针旋至 0。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

首次使用之前

1 除去所有包装材料。

2 去除产品上的不干胶或标签。

3 用热水、洗涤剂和非研磨性海绵彻底清洁炸篮和煎锅。

注意： 也可以用洗碗机清洗这些部件。

4 用湿布擦拭产品的内部和外部。

该款 电烤炉 采用热空气加热。切勿在煎锅中倒油或油脂。

使用准备

1 将本产品放在稳固、水平且平坦的表面。

切勿将产品放在不耐热的表面上。

2 将炸篮正确地放在煎锅中。 (图 3)

3 将电线从产品底部的电线储藏格中拉出。

切勿在煎锅中倒入油或其它液体。

切勿在产品上方放置物品。这会阻隔气流并影响热空气加热的效果。

使用本产品

电烤炉 可用于烹调许多食材。内附的食品制作手册将帮助您了解此产品。您可以访问 www.philips.com/kitchen 以获得更多食谱。

热空气煎炸

1 将插头插入有接地的电源插座。

2 小心地从 电烤炉 中拉出煎锅。 (图 4)

3 将食材放入炸篮。 (图 5)

注意： 放入的食材量切勿超过 MAX 指示线或者超过下表中所示的数量（参阅本章中的“设置”），因为这可能影响最终的煎炸质量。

提示： 如果您要同时烹调不同的食材，请使用分离装置将食材分隔开来。将分离装置放入炸篮，然后在炸篮两边放入不同的食材。在开始同时烹调不同食材前，请确保已为它们设定了必要的烹调时间和温度。例如，炸土豆块和炸肉排可以同时烹调，因为他们可以使用相同的设置。请注意，每种食材的最大烹调量是正常量的一半。 (图 6)

4 将煎锅滑回到 电烤炉 中。 (图 7)

未放入炸篮时切勿使用煎锅。

注意： 在使用后的短时间内切勿触碰煎锅，因为它非常烫。只能握住手柄以挪动煎锅。

5 将温度控制旋钮调节到所需的温度。请参阅本章中的“设置”部分以确定合适的温度。 (图 8)

6 确定烹调食材所需的时间（请参阅本章中的“设置”部分）。

7 要打开产品，请将定时器旋钮调节至所需的烹调时间。 (图 9)
如果产品是冷启动，则烹调时间应增加 3 分钟。

注意： 如果需要，您可以不放入食材对产品进行预热。此时，将定时器旋钮调节到 3 分钟以上，然后等待加热指示灯熄灭（约在 3 分钟后）。之后再放入炸篮并将定时器旋钮调节到所需的烹调时间。

- 此时，电源指示灯和加热指示灯将亮起。 (图 10)
- 定时器将从设定的烹调时间开始倒数计时。
- 热空气煎炸过程中，加热指示灯会时亮时灭。这表示加热元件在不断地打开和关闭，以维持设定的温度。
- 食材中多余的油份将收集在煎锅底部。

8 某些食材在烹调过程中需要中途翻动（参阅本章中的“设置”部分）。要翻动食材，请握住手柄将煎锅从产品中拉出，然后再翻动。之后再将煎锅滑回到 电烤炉 中。 (图 11)

注意： 切勿在翻动过程中按到炸篮拆卸按钮。 (图 12)

提示： 要减少重量，您可以从煎锅上取下炸篮，以便只翻动炸篮。要取下炸篮，请从产品中拉出煎锅，将其放置在耐热表面上，然后按炸篮拆卸按钮。

提示： 如果您将定时器设置为烹调时间的一半，则您将在需要翻动食材的时候听到定时器响铃。不过，这意味着您必须在翻动后为剩余的烹调时间再次设置定时器。

9 听到定时器响铃时表示到达了设置的烹调时间。将煎锅从产品中拉出，然后将其放置在耐热表面上。

注意： 您也可以手动关闭产品。要进行此操作，请将温度控制旋钮旋至 0。 (图 13)

10 检查食材是否已烹调完毕。

如果食材仍需烹调，只需将煎锅滑回到产品中，再将定时器多设置几分钟。

11 要倒出体积较小的食材（例如炸薯条），请按炸篮拆卸按钮 (1) 然后将炸篮提出煎锅 (2)。 (图 14)

在未拆下煎锅前切勿将炸篮翻转过来，因为这样会将收集在煎锅底部的多余油份渗漏到食材上。

在利用热空气煎炸后，煎锅及食材仍然很烫。根据 电烤炉 中食材的不同类型，可能会有蒸汽从煎锅中喷出。

12 将炸篮中的食材全部倒入碗或碟中。 (图 15)

提示： 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材从炸篮中夹出来。 (图 16)

13 在一批食材烹调完毕后，电烤炉 可随时开始烹调下一批食材。

设置

下表将帮助您为想要烹调的食材选择基本的设置。

注意： 请记住这些设置仅供参考。由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供最佳设置。

由于快速换气技术会即时对产品内的空气进行重新加热，因此在利用热空气煎炸时快速将煎锅拉出产品几乎不影响烹调过程。

提示

- 与体积较大的食材相比，体积较小的食材需要的烹调时间会稍短一点。
- 食材量较多时，仅需要稍微增加烹调时间，而当食材量较少时，只需稍微缩短烹调时间。
- 在烹调过程中，中途翻动体积较小的食材可以提高最终的烹调效果，并有助于让食材获得均匀的煎炸。
- 在新鲜土豆中添加少许油可让食材更松脆。添加油后应将食材放置几分钟，然后再在 电烤炉 中煎炸。
- 切勿在 电烤炉 中烹调含油量极高的食材，例如香肠。
- 能够在烘箱中烹调的点心同样可以在 电烤炉 中烹调。
- 要烹调出松脆的炸薯条，最佳的食材量是 500 克。
- 使用预发酵面团可以方便快捷地烹调出夹心食品。与自制面团相比，预发酵面团需要的烹调时间更短。
- 如果您要烘烤蛋糕或乳蛋饼，或者要烹调易碎或夹心的食材，请将烘烤盘（仅限于 HD9225）或烤盘放入 电烤炉 的炸篮。 (图 17)
- 您可以使用 电烤炉 重新加热食材。要重新加热食材，请将温度设置为 150° C，烹调时间最长为 10 分钟。

	最小-最大食材量（克）	时间（分钟）	温度 (° C)	翻动	附加信息
土豆和炸薯条					
冷冻的薄薯条	300-700	12-16	200	翻动	
冷冻的厚薯条	300-700	12-20	200	翻动	
自制炸薯条（8x8 毫米）	300-800	18-25	180	翻动	加 1/2 汤匙的油
自制土豆条	300-800	18-22	18 0	翻动	加 1/2 汤匙的油

	最小-最大食材量（克）	时间（分钟）	温度 (˚ C)	翻动	附加信息
自制土豆块	300-750	12-18	180	翻动	加 1/2 汤匙的油
薯饼	250	15-18	180		
奶油☐土豆	500	18-22	180		
肉类和家禽					
牛排	100-500	8-12	180		
猪排	100-500	10-14	180		
汉堡包	100-500	7-14	180		
香肠卷	100-500	13-15	200		
鸡腿	100-500	18-22	180		
鸡脯	100-500	10-15	180		
点心					
春卷	100-400	8-10	200	翻动	使用即烤型
冷冻炸鸡块	100-500	6-10	200	翻动	使用即烤型
冷冻炸鱼条	100-400	6-10	200		使用即烤型
冷冻面包屑奶酪点心	100-400	8-10	180		使用即烤型
酿蔬菜	100-400	10	160		
烘焙					
蛋糕	300	20-25	160		使用烘烤盘
乳蛋饼	400	20-22	180		使用烘烤盘/烤盘
松饼	300	15-18	200		使用烘烤盘
甜点	400	20	160		使用烘烤盘/烤盘

注意： 在使用会发的原料（例如蛋糕、乳蛋饼、或松饼）时，烘烤盘不应注入超过一半的量。

注意： 如果 电烤炉 是冷启动，则烹调时间应增加 3 分钟。

自制炸薯条

为了获得最佳的效果，建议您使用预烘焙薯条（例如冻薯条）。如果要自制炸薯条，请按照以下步骤执行操作。

1 将土豆削皮并切成小条。

2 在碗中浸泡土豆条至少 30 分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。

3 在碗中倒入　汤匙的橄榄油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。

4 用手或厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。然后再将土豆条倒入炸篮。

注意： 不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，这样可以防止最后在煎锅底部存留过多的油份。

5 按照本章中的说明煎炸土豆条。

清洁

每次使用后都应立即清洁产品。

煎锅、烘烤盘（仅限于 HD9225）、分离装置、炸篮和产品内部均覆有不黏涂层。切勿使用金属厨具或研磨性的清洁材料进行清洁，因为这可能会破坏不黏涂层。

1 从电源插座中拔下电源插头，让产品冷却。

注意： 取出煎锅，让 电烤炉 更快地冷却下来。

2 用湿布擦拭产品的外部。

3 用热水、洗涤剂和非研磨性海绵清洗煎锅、烘烤盘（仅限于 HD9225）、分离装置和炸篮。
您可以使用除油剂洗去残留的脏污。

注意： 焦锅、烘烤盘 (HD9225)、分离装置和炸篮可用洗碗机清洗。

提示： 如果脏污粘附在炸篮上、烘烤盘（仅限于 HD9225）或煎锅底部，请在煎锅中加入热水，再添加一些洗涤剂。将炸篮放入煎锅，并让煎锅和炸篮泡 10 分钟左右。

4 用热水和非研磨性海绵清洗产品内部。

5 用清洁刷清洁加热元件，以扫除任何食品残渣。

存储

1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。

2 确保所有部件已经清洁并干燥。

3 将电线按入电线储藏格中。电线插入电线卡槽中以将其固定。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收点。这样做有利于环保。 (图 18)

保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心，则可以与当地的飞利浦经销商联系。

故障种类和处理方法

问题	可能的原因	解决方法
电烤炉 不工作。	产品电源插头没有插上。	将插头插入有接地的电源插座。
	您还没有设置定时器。	将定时器旋钮转到所需烹调时间，以便打开产品电源。
使用 电烤炉 烹调的食材没有全熟。	炸篮中的食材量太多。	将食材分成小批放入炸篮。分成小批可以让煎炸更均匀。
	设定的温度太低。	将温度控制旋钮调节到所需的温度设置（参阅“使用产品”一章中的“设置”部分）。
	烹调时间太短。	将定时器旋钮调节到所需的烹调时间（参阅“使用产品”一章中的“设置”部分）。
食材在 电烤炉 中未得到均匀的煎炸。	某些食材需要在烹调过程的中途进行翻动。	如果某些食材处于最上面，或者与其它食材交叠（例如炸薯条），则需要在烹调过程的中途翻动它们。请参阅“使用产品”一章中的“设置”部分。
从 电烤炉 做出来的煎炸点心并不松脆。	您选择的煎炸点心应该在传统的油炸锅中进行烹调。	可选择烤箱点心，或者在点心上刷少许油以增加其脆度。
我无法将煎锅正确地滑回到产品中。	炸篮中的食材量过多。	切勿让炸篮中的食材量超过 MAX 指示线。
	炸篮未正确地放入煎锅。	将炸篮推入煎锅，直至听到“咔哒”一声。
	烘烤盘的手柄妨碍了煎锅。	将手柄推至水平位置，以使其不会突出炸篮的顶部。
从产品中冒出白烟。	您正在烹调含油量较高的食材。	当您在 电烤炉 中烹调含油量较高的食材时，大量油烟将渗透到煎锅中。油份会产生白色的油烟，同时煎锅可能比正常状态下更热。这不会影响产品煎炸食材的最终效果。
	煎锅中还残留了上次使用后的油污。	白烟是由于油脂在煎锅中加热而产生的。确保您在每次使用后都正确地清洁煎锅。
新鲜薯条在 电烤炉 中未得到均匀地煎炸。	您在煎炸前未正确地浸泡土豆条。	在碗中浸泡土豆条至少 30 分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。
	您没有使用正确的土豆品种。	使用新鲜的土豆，并确保它们在煎炸时不会散开。
从 电烤炉 做出来的炸薯条并不松脆。	炸薯条的松脆程度取决于薯条中的含油量和含水量。	确保在加油前以正确的方法沥干土豆条。
		将土豆条切细一点可以让它更松脆。
		加少许油也可让它更松脆。

PHILIPS

产品　　　：飞利浦电烤炉
型号　　　：HD9220
额定电压　：220V～
额定频率　：50Hz
额定输入功率：1300 W
生产日期　：请见产品底部
产地　　　：中国

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
中国珠海市三灶镇琴石工业区
邮政编码：519040
全国顾客服务热线：4008 800 008

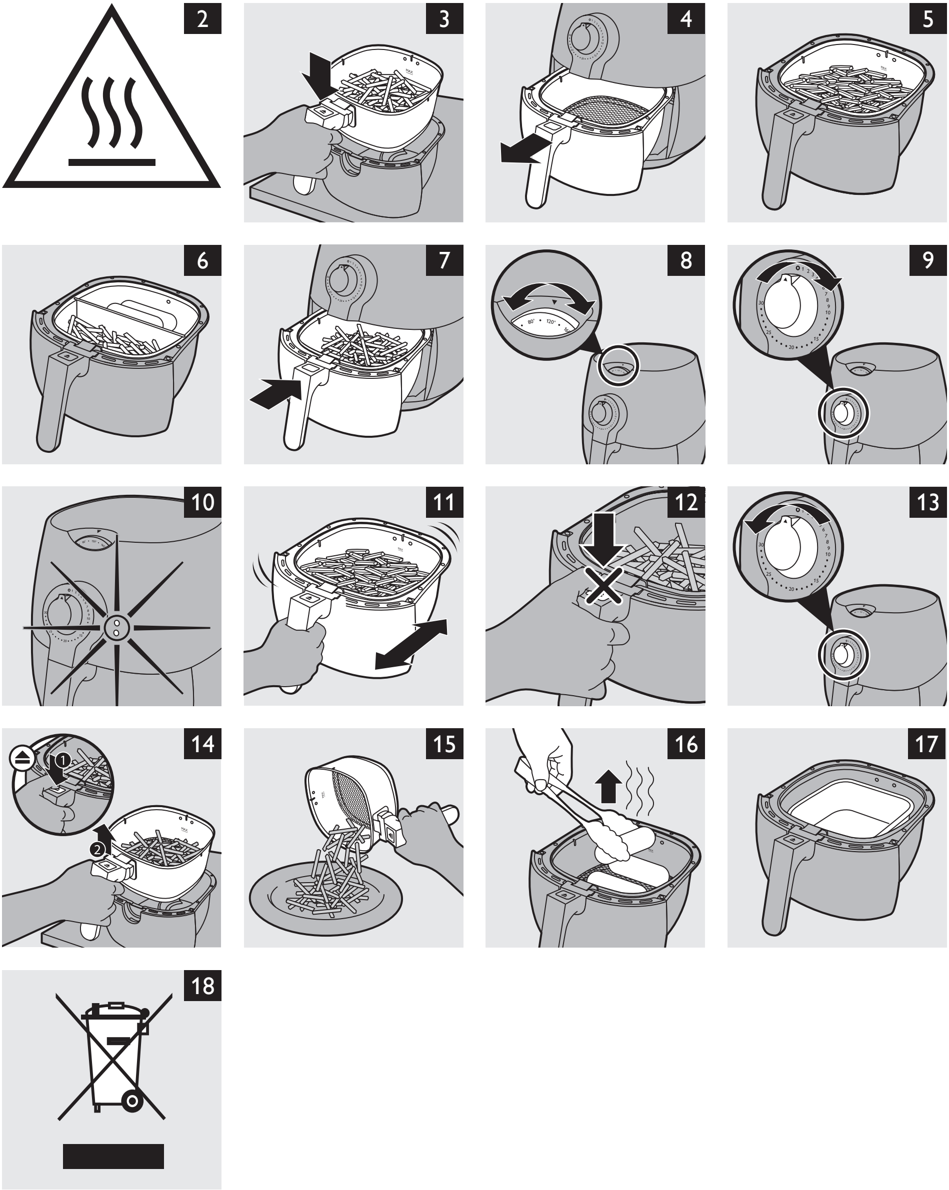
本产品根据国标 GB4706.1-2005, GB4706.14-2008制造

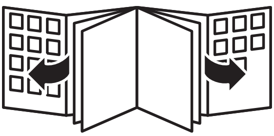
PHILIPS

产品　　　：飞利浦电烤炉
型号　　　：HD9225
额定电压　：220V～
额定频率　：50Hz
额定输入功率：1300 W
生产日期　：请见产品底部
产地　　　：中国

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
中国珠海市三灶镇琴石工业区
邮政编码：519040
全国顾客服务热线：4008 800 008

本产品根据国标 GB4706.1-2005, GB4706.14-2008制造


2
3
MAX
4
5
6
7
8
80°
120°
9
10
11
12
13
14
1
2
15
16
17
18



PHILIPS

www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé
100% 循环再造纸

4222.005.0276.1